

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

CAFÉ TORRADO E MOÍDO

2ª Edição
2021

BT30.404-26



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

CAFÉ TORRADO E MOÍDO

2ª Edição
2021

ÍNDICE DE ASSUNTOS

	Pag
1 FINALIDADE	4
2 OBJETIVO	4
3 LEGISLAÇÃO	4
4 CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO	4
5 VALIDADE	5
6 REQUISITOS DE ARMAZENAGEM	5
6.1 EMBALAGEM	5
6.2 ROTULAGEM	5
7 PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE	6
7.1 QUALIDADE GLOBAL DA BEBIDA	6
7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO	6
7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO	6
7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO	6
8 DISPOSIÇÕES FINAIS	7

1. FINALIDADE

Este Boletim Técnico(BT) visa estabelecer os padrões de identidade e qualidade mínimos a que deverão observar os gêneros alimentícios adquiridos pela logística de subsistência.

2. OBJETIVO

Padronizar as condições mínimas exigíveis para aquisição e recebimento do artigo Café torrado e moído.

3. LEGISLAÇÃO

O café torrado e moído deve atender aos requisitos estabelecidos nas seguintes legislações:

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
RDC ANVISA nº 23, de 15 de março de 2000;
RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
Portaria INMETRO nº 157 de 19 de agosto de 2002;
RDC ANVISA nº 259 de 20 de setembro de 2002;
Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
RDC ANVISA nº 360, de 23 de dezembro de 2003;
RDC ANVISA nº 277, de 23 de setembro de 2005;
RDC ANVISA nº 163, de 17 de agosto de 2006;
Resolução SAA/SP nº 31, 22/06/07;
Portaria INMETRO nº 153, de 19 de maio de 2008;
RDC ANVISA nº 07, de 18 de fevereiro de 2011;
RDC ANVISA nº 14, de 28 de março de 2014;
RDC ANVISA nº 240, de 26 de julho de 2018;
RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019;
IN MAPA nº 23, de 25 de março de 2020;
RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020.

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	temperatura ambiente.
Condições de recusa imediata	classificação do produto na rotulagem divergente do produto contratado. ausência do certificado da Qualidade Global do Café.
Transporte	veículo adequado para o transporte de alimentos.

5. VALIDADE

O artigo deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 10 (dez) meses nas condições de conservação constante na rotulagem.

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

6.1.1 As especificações dos tipos de materiais e capacidade de carga das embalagens que atendem ao sistema logístico de subsistência do Exército são as seguintes:

Embalagem primária	saco a vácuo puro, atóxico, resistente ao impacto, com vedação forte e com alta barreira protetora a luz, umidade e oxigênio. Peso líquido: 500 gramas
Embalagem secundária	conjunto de unidades primárias embalado em caixa, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 10 kg.

6.1.2 A embalagem primária deve obedecer aos requisitos da RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001 que estabelece os Critérios gerais para embalagens e equipamentos em contato com os alimentos.

6.2 ROTULAGEM

Embalagem primária	impressa na embalagem primária	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - denominação de venda; - identificação do lote; - peso líquido; - data de fabricação - data de validade; - modo de preparo; - modo de armazenagem.
Embalagem secundária	etiqueta adesiva ou impressão na caixa	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - denominação de venda; - classificação do produto; - identificação do lote; - peso líquido; - data de validade.

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 QUALIDADE GLOBAL DA BEBIDA

CATEGORIA	PADRÃO(*)
Nota de Qualidade global	Faixa de 7,3 a 10
Moagem	Fina ou Média
Ponto de torra	SCAA # 55 a 75

(*) Conforme resultado obtido no Laudo/Certificado de Qualidade Global do Café, fornecido por laboratório especializado.

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer tipo de matéria estranha ao produto.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES	PADRÃO
Umidade	≤5,0%
RMF	≤5,0%
RMF (insolúvel em ácido clorídrico a 10%)	≤ 1,0%
Extrato Aquoso	≥25,0%
Extrato Etéreo	≥8,0%

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

7.4.1 Os artigos devem cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019.

MICROORGANISMO	n	VMP	RESULTADO EXIGIDO
Salmonella/25g	5	Aus	Satisfatório com qualidade aceitável
Escherichia coli/g	5	10^2	Satisfatório com qualidade aceitável

n = nº de unidades amostrais; VMP = valor máximo permitido

8. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-26 (1ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 5 de Março de 2021.

Gen Bda HERMESON NÓBREGA BARROS DE OLIVEIRA
Diretor de Abastecimento